

DIVISIONE LATTIERO CASEARIA

CONSERVAZIONE/MATURAZIONE DEI FORMAGGI PECORINI

Agli operatori del settore lattiero-caseario è noto come gradualmente il freddo sia entrato a far parte della vita di ogni caseificio diventando uno degli strumenti più preziosi per il raggiungimento di qualificati risultati tecnologici e come la sua indispensabilità si stia sempre più evidenziando anche nella climatizzazione degli ambienti adibiti alla conservazione e maturazione dei formaggi.

La stagionatura, si sa, è un complesso di trasformazioni chimico-biologiche estremamente complesse, le cui finalità sono quelle di conferire ad ogni tipo di formaggio particolare odore e sapore nonché struttura ed aspetto esteriore. Pertanto, al di là delle problematiche legate alle difficoltà di lavorazione delle materie prime, è indispensabile che i formaggi trascorrono il periodo di stagionatura in ambienti che abbiano caratteristiche tali da garantire quei processi enzimatici che caratterizzano il complesso di trasformazioni in maturazione.

Ecco, quindi, che nei processi di stagionatura dei formaggi pecorini va sottolineato un ruolo determinante ai seguenti fattori:

- A) la temperatura da mantenere in ambiente;**
- B) il grado igrometrico da mantenere in ambiente;**
- C) un adeguato numero di ricambi aria al giorno in ambiente per evitare che la formazione dei prodotti gassosi durante i processi di maturazione del formaggio non abbiano ad influire negativamente sul prodotto stesso.**

Soltanto garantendo in un determinato ambiente le condizioni ottimali di conservazione quindi le condizioni termoigrometriche ed i rinnovi d'aria, è possibile assicurare ai formaggi quel microclima indispensabile ad esaltarne la tipicità.

TECNICA DEL FREDDO, azienda che ha sempre operato con attenzione nel settore alimentare ed in particolare nel comparto lattiero-caseario, ha studiato, realizzato ed affinato negli anni una tecnologia impiantistica adatta ad assicurare agli operatori di

settore uno strumento in grado di permettere loro di assecondare in modo ottimale la maturazione di questi formaggi.

Tale tecnologia si basa essenzialmente sul trattamento forzato dell'aria ambiente mediante centrali di preparazione aria le quali, opportunamente dotate di batterie di raffreddamento, batterie di riscaldamento, sistema di umidificazione e sezione ventilante, sono in grado di creare le condizioni ideali alla conservazione.

Quindi, attraverso sistemi a microprocessore collaudati ed affidabili, l'utente seleziona le condizioni termoigrometriche desiderate e più opportune in relazione al prodotto conservato.

Particolare importanza riveste anche la distribuzione dell'aria in ambiente. Pertanto, relativamente ai volumi d'aria da ricircolare che sono il frutto e la conseguenza di bilanci termici appropriati nonché di studiati salti termici in fase di raffreddamento e riscaldamento, **TECNICA DEL FREDDO** progetta e realizza anche sistemi di mandata e ripresa aria che permettono una distribuzione ambientale uniforme. Così a seconda della situazione logistica degli ambienti destinati alla stagionatura e alle modalità adottate per l'immagazzinamento del prodotto, **TECNICA DEL FREDDO** propone il sistema più appropriato al "caso" che spesso può anche essere ad inversione di flussi d'aria con diffusione a canne d'organo.

Attraverso le unità di trattamento aria è possibile, mediante appositi canali di adduzione, prelevare dall'esterno un quantitativo di aria di rinnovo desiderato. Un corretto apporto di aria "nuova" e ricca di ossigeno è della massima importanza al fine del controllo delle formazioni di prodotti gassosi durante i processi di trasformazione.

TECNICA DEL FREDDO, quindi, progetta e realizza i propri impianti nel rispetto di quella tecnologia impiantistica tesa ad offrire all'utente uno strumento di lavoro unico ed insostituibile e tale da garantire risultati ottimali in termini qualitativi.

Tale tecnologia, frutto sia delle potenzialità progettuali interne che di esperienze acquisite su progetti sviluppati e concretizzati con produttori e stagionatori qualificati del settore, fa sì che **TECNICA DEL FREDDO** sia in grado di assicurare ad ogni cliente un bagaglio di esperienza tale da poter soddisfare qualsiasi esigenza nel rispetto delle finalità tecnologiche prefissate.